

豊橋

名鉄沿線「気まま歩き」

◎読者のおすすめ

こだわりグルメ
ごひいきラーメン
よりみちスポット

豊橋が本店の
ヤマサのちくわ



焼きたての団子と
餅ぜんざいで一服



バラエティに富んだ
チーズケーキ専門店のケーキ

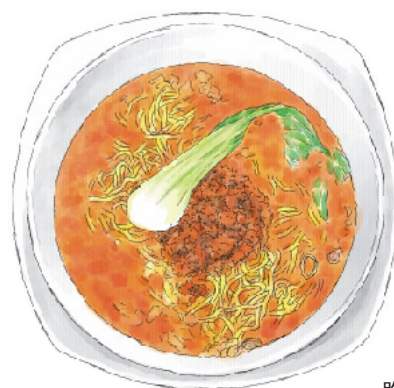


豊橋の郷土の味
菜めし田楽

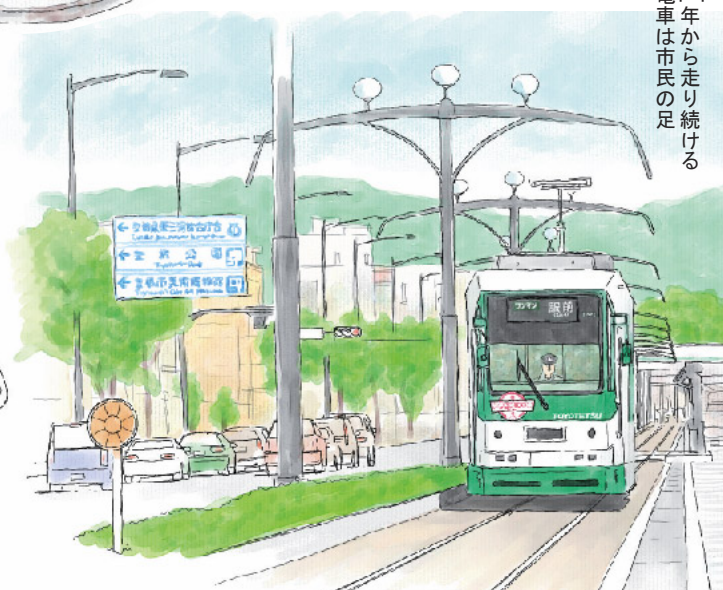


お子さまと楽しむ
ティータイム

この辛さがクセになる
四川料理専門店の担々麺



大正14年から走り続ける
路面電車は市民の足



豊橋

よりみち
スポット

炎の祭典
9月10日(土)

豊橋球場および周辺一帯

ダイナミックな迫力に感動！
勇壮な手筒花火の競演

豊橋市内各神社の氏子たちが集結する手筒花火の祭典。手筒花火は、火薬を詰めた竹筒を抱きかかえて放揚する東三河伝統の花火です。打ち上げ花火と違い、放揚する本人が自ら手筒花火

を製作するのが特徴。火の粉を浴びて手筒を支えるのは度胸が必要で、手筒花火の放揚は勇気の証とも言われています。午前10時から物産展や、ステージでのさまざまな催しがあり、午後6時半からはいよいよ手筒花火の競演「炎の舞」。ほかに、大風車や綱火といった仕掛け花火やスターマインなどさまざまな花火を楽しめます。

●炎の祭典実行委員会(豊橋商工会議所内)

☎ 0532(53)7211

<http://www.toyohashi-cci.or.jp/kanko/honoo/>

※炎の舞(午後6時半～8時半)は全席有料です

●豊橋観光コンベンション協会

☎ 0532(54)1484

<http://www.honokuni.or.jp/toyohashi>

●名鉄名古屋本線「豊橋」駅
(名鉄名古屋駅より快速特急で約48分)

豊橋市は東三河の中心都市。江戸時代、吉田城の城下町や、東海道の宿場町として栄えた古い街並みを残しつつ、工業・商業の中心地として発展してきた活気あふれる町です。手筒花火、路面電車、有名な豊橋土産のほかに、新しい町の表情を探索するのも楽しいですよ。



●豊橋鉄道市内線営業所

☎ 0532(61)5771

豊橋鉄道市内線

豊橋駅から出発する路面電車

豊橋の市電として親しまれている路面電車は大正14年開業。豊橋駅から「赤岩口」「運動公園前」を、約22分で結んでいます。市電と呼ばれていますが、市営ではなく豊橋鉄道が運行しています。料金は150円均一。先払いで、降りるときにはブザーで知らせるワンマンバス方式です。炎の祭典が行われる「豊橋公園前」へは駅前から5駅約8分です。



限定品「帆立入蒲鉾」1050円や、手筒花火型パッケージの「手筒ちくわ」3150円もお土産に喜ばれています。

江戸時代に創業したヤマサちくわ。はじめは魚問屋だったそうです。当時は、ちくわの穴に塩を詰め、貴重な海の幸として喜ばれていました。魚町本店では、ここでも買えない

ヤマサのちくわ 豊橋を代表するお土産

●ヤマサちくわ 魚町本店

豊橋市魚町97

☎ 0532(53)2211

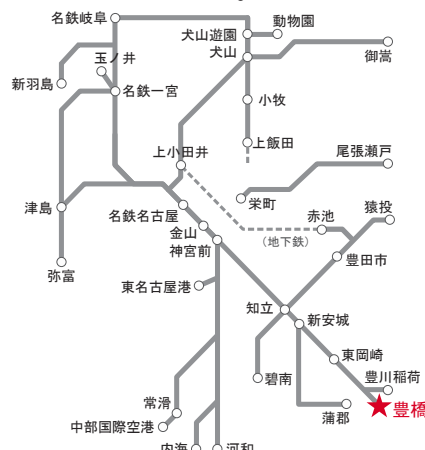
7:00～20:00

無休

<http://www.chikuwa.co.jp>

●私がおすすしめします

(情報をお寄せください)
名古屋市の外山猛敏さん
町中をゴトゴト走る路面電車はとてなつかしい感じが豊橋公会堂前を走る姿がいいポイントだと思います。



※この路線図はイメージです ※豊橋駅周辺の地図は5ページです



菜めし田楽定食1785円

ヘルシー ランチ

きく宗^{そう}

素朴な郷土料理 菜めし田楽

江戸末期の文政時代に創業した老舗。豊橋の郷土料理といわれる菜めし田楽の歴史は古く、田楽は南北朝時代の味噌おでんが始まりといわれています。また、菜めしは山村地方の保存食がルーツ。田楽の豆腐は豊橋産、味噌は八丁味噌を使っています。味噌は煮

すぎると味が濃くなりすぎると微妙な火加減が肝心。味噌のツブが残る程度の段階で仕上げます。菜めしは、生の大根葉を色鮮やかに塩茹でし、炊きたてのごはんに混ぜ込みます。大根は、豊橋や渥美半島の特産品。ごはんは、菜めしにした時に、もっともおいしいお米を選んでい

ます。動物性たんぱく質を使わないヘルシーな料理ですが、ボリューム感があって大満足。自家製の漬物も、とてもおいしいです。



東海道宿場町の風情を感じさせる雰囲気

●きく宗
豊橋市新本町40
☎ 0532(52)5473
11:00~20:00(ラストオーダー)
水曜休、月1回火曜または木曜休
<http://www3.ocn.ne.jp/~kikusou/>



アイスバニラストロベリーラテ(トールサイズ)450円、
ホットカフェモカ(ショートサイズ)380円

子ども向け英語の絵本とおもちゃを扱うショップ。カフェを併設していて、ドリンクや手作りリスコーンのテイクアウトもできます。オーナーは2人の子どもをもつママ。自身の経験から、子連れの母親が気軽に入れるお店が少ない

と不満に思い、このお店をオープン。小さな子が本を自由に手にとって見ることができ、母親は子どもを見守りながらコーヒーを飲んでくつろげるお店です。カフェメニューは、ストロベリーラテやカフェモカなどシアトル

●Alphabet Kid's + Café
豊橋市駅前大通2-71-4
☎ 0532(53)2996
10:30~18:00、日曜は17:00まで
月曜休



系ドリンク類が豊富。キッズサイズのドリンクメニューや、毎朝手作りするチョコチップなどのスコーン(各130円)もあります。

PRESENT

《絵本つき人形
What's in Elmo's Backpack?》
1名様にプレゼント
応募方法は14ページをご覧ください



絵本つき人形
What's in Elmo's Backpack? 1500円。
背中のかばんを開くと
英語の絵本になっています

ほっと ブレイク

ママと子どもの ゆったり空間

Alphabet Kid's + Cafe
(アルファベットキッズプラスカフェ)



名物担々麺700円



「辛さの奥に旨み。 クセになる担々麺です」

四川麻婆豆腐専門店 シンセンエイ
謝 謝

残暑厳しい日にこそ食べたいのが、「名物担々麺」です。まず口の中に広がるのは、特製ラー油の辛さと白ゴマを炒って作る自家製芝麻醬チーメンチンの豊かな香り。スープは鶏と豚のミンチ肉からとっています。鶏ガラスープに比べて味がまろやかで、普通のラーメンにはパンチ

に欠けるが、担々麺にはよく合うのだそうです。麺は5種類のタイプを試し、最良のものを特注。スープがほどよくからむコシのある麺です。かなり辛めですが、とがった辛さではなく深みのある味。また食べたいと思うおいしさです。

辛いものが好きなら、四川麻婆豆腐を。花椒ホフシヤナ（中国産山椒）、唐辛子、豆鼓醬など5種類の香辛料や調味料をブレンドしてあり、ビリビリくるほど辛いのですが、吟味した豚バラ肉ミンチのいいこと。ただし相当辛いので、覚悟して食べてください。



四川麻婆豆腐700円。辛味の少ない醤油ベースの麻婆豆腐もあります



●四川麻婆豆腐専門店 謝 謝

豊橋市駅前大通2-48 ハザマビル1階
☎ 0532(55)6221
11:30~14:30、17:30~21:30(ラストオーダー)
無休



牛革プレスレット1575円。手首に巻いたり、上腕に巻いたり、アレンジできるのが魅力

PRESENT

《牛革プレスレット》

1名様にプレゼント

応募方法は14ページをご覧ください

かばんやベルト、キーホルダーなどの革製品から革製写真立てなどの雑貨まで、さまざまな商品が揃う革製品専門店。オーダーメイドや他店で買った商品の修理もしてくれます。



革に絵を描いていくカーヴィングという手法

どほるな
コレクション
ション

革工芸教室でつくる 自分だけのオリジナル

レザーショップ エム



●レザーショップ エム

豊橋市松葉町3-60
☎ 0532(52)6709
10:00~19:00
水曜休

水曜と日曜を除く毎日10時~12時と13時~15時、革工芸教室を開催しています。2時間1500円＋原材料費で、1回のみ参加もOK。初心者でも、自分の作りたいものが作れます。具体的なイメージや参考写真を元に製図から起こして作るため、世界でたったひとつのオリジナル作品を作ることが可能です。

作るものの形状・大きさや革の質などにより原材料費は大きく変わってきますが、キーホルダーで200円程度から、ポシェットなら3000円程度からオリジナル作品ができます。

スイート & スイート

チーズケーキ専門店 カナレット

男性ファンも多い チーズケーキ専門店

常時、約23種類のチーズケーキが並ぶ専門店。チーズの味がしっかり効いたものから、言われなければチーズと気づかないケーキまで、さまざまなタイプが揃います。「ストロベリーパンチ」はタルトの上にサワークリームとレモン

を効かせたレアチーズを重ね、イチゴをトッピング。チーズのkokoroと酸味が一体となった爽やかな味わいです。「竹あずきチーズ」はチーズペーストにあずきを練りこみ、ゴマを入れた和風仕立てのレアチーズケーキ。ゴマが食感のア

クセントに。チーズの味はとてほかすかで、チーズが苦手な人でも食べられます。「ベーシックレアチーズ」は、万人に好まれるまろやかで、あつさりした味わいです。

どのケーキも甘さ控えめで、一つもう一つ食べたくなるおいしさです。すべて一つひとつ手作りのため数に限りがあり、売り切れたらその日の販売は終了です。

竹あずきチーズ305円、ベーシックレアチーズ305円、ストロベリーパンチ315円



●チーズケーキ専門店 カナレット

豊橋市八通町94
☎ 0532(32)6700
9:30~19:30(売切れ次第終了)
火曜休、第1・3水曜休



みたらし団子1本84円、餅ぜんざい(温)560円

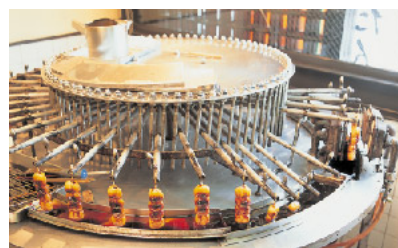
おみやげ グルメ

焼き上がりを待つ間も
楽しいみたらし団子

大正軒

明治9年創業。豊橋市民の間では「団子」といえば「大正軒」といわれる有名店です。作りおきは一切せず、全国どこにしかない自動団子焼き機で焼き上げます。団子は米粉100%。通常4〜5工程といわれる団子作りを、7〜8工程の手間ひまをかけて、餅に近い食感に仕上げています。タレは豊橋産のたまり醤油をベースにした秘伝の味。甘いのですが、ベタつかずすっきりとした味わい。素焼きの後、タレをつけて2度焼きし、さらにもう一度タレをつけ

●大正軒
豊橋市新本町10
☎ 0532(52)7695
9:30~18:00(茶房は10:00~17:30ラストオーダー)
水曜休



自動団子焼き機は店頭があり、焼き上がる様子が見られます



●私がおすすめします
(情報をお寄せいただいた豊田市の森田綾子さん)
このみたらしは普通の団子とは食感がぜんぜん違います。きなこ団子や草団子もおいしいですよ。

ることで、香ばしく味がしつかりしみた団子ができます。また、併設の茶房でゆったり味わうこともできます。やさしい甘さの餅ぜんざいのほか、ぜんざい・みたらし・ところ天がつく「つばきセット」760円などもあります。

・**ピーぷる**

・**ピープル**

豊橋筆伝統工芸士 山崎亘弘さん



●筆の里・嵩山工房
豊橋市嵩山町下角庵1-8
☎ 0532(88)2504
9:00~15:00
土・日曜休(予約すれば開館可)
<http://www.toyohashi-fude.com>

「筆には人間性が出ます。儲けようと思ったら、いい筆はできません」

豊橋筆は水に浸した毛を混ぜる「練り混ぜ」という独特の技法により、均一に毛が混ざり墨含みがよく、墨はけが遅いのが特長。江戸時代から200年以上の歴史があり、多くの書家に愛用されている手作りの高級筆です。

豊橋筆作りは、「穂」という筆の毛の部分の材料の選別から、始まります。イタチなどの毛の長短、毛先の良否などにより、選り分けしていきます。

「選別のときに迷ったら下のラ

ンクに振り分けます。境界線上なら、上のランクに振り分けたほうが得策ですよ。素人目には、ほとんど判別できない微妙な差ですからね。でも、欲を出すと、後で自分にはねかえってくるんですよ」

この道45年の山崎さんは若いころ、引っ込み思案な性格で人前に出ることが苦手だったといいますが、次第に外に目を向けるようになり、平成10年に「筆の里・嵩山工房」を主宰。

「自宅で一人コツコツと筆を作

っていたら気が楽でしたが、一歩踏み出したことで人との出会いが増えました」

さまざまな人たちとの交流が、有形無形に筆作りに影響しているといえます。山崎さんの誠実な仕事と人柄が、豊橋筆の普及に一役買っているようです。現在、インターネットで豊橋筆を販売するシステムを準備中。「これからの職人はどんな行動を起こさなきゃか」と、山崎さんは精力的な毎日を送っています。

豊橋筆を自分で作ってみよう

筆の里では豊橋筆の創作体験ができます(要予約)。作業は、毛の部分となる「穂」と「軸」を接着する仕上げの部分。ミニ筆なら、所要時間10分ほどで完成します。仕上げた筆は持ち帰ることができます。



●筆作り体験
太筆800円、細筆500円、ミニ筆350円



皆様からの情報をお待ちしております！

「名鉄沿線・気まま歩き」は、皆様からお寄せいただいた情報もご紹介しています。ぜひ、パノラマホームページへお店やスポットをお知らせください。

現在、金山駅周辺(9/20締切)、犬山遊園・新鵜沼駅周辺(10/20締切)の情報を募集中！ また、プレゼントにもご応募いただけます。 <http://www.panolive.com>